

代餐粉oem贴牌 固体饮料代加工 生产厂家招商

产品名称	代餐粉oem贴牌 固体饮料代加工 生产厂家招商
公司名称	湖北金鹰生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	通山县经济开发区
联系电话	027-59745887 13667241467

产品详情

承接酵素代加工,酵素贴牌,酵素oem提供oem贴牌代加工酵素价格行情...等等我公司可以按照客户要求为客户免费设计产品配方,并进行打样。可以帮客户代为采购包装材料。成品上市后,可为客户提供产品销售的建议及方案!品名:酵素品级:食字号成分:工厂提供成熟配方或根据客户要求定制调配规格:多种规格选择,可按要求定制加工包装:工厂提供包装设计或由客户提供单价:面议一种采用五谷、果蔬以及可食用植物、食用菌作为主原料共同发酵制作的复合酵素及制备工艺方法,改变原来单纯使用果蔬作为主原料发酵的惯用生产工艺,利用酵母菌、醋酸菌、乳酸菌进行三步发酵,在制作过程的不同阶段,采用不同的菌种分步发酵,以满足人体对酵素在健康和营养功效方面的需求。本发明是由五谷、果蔬及可食用植物、虫草、灵芝、人参经酵母菌、醋酸菌、乳酸菌发酵而成的复合饮料。实现本发明目的采用以下步骤进行1、酒精发酵选用优质五谷,加水浸渍,将浸渍好的五谷和水按照3:7的比例磨浆,加入2%的氯化钙,调PH值到6.4,然后加入蒸汽锅中,加热至40°C时开始搅拌,边加热边缓慢加入3%的 α -淀粉酶,加热至85°C时保持15-30分钟,直至完全液化,继续加热至100°C灭酶,降温至60°C;将液化好的五谷倒入发酵容器内,加入5%的糖化酶搅拌15分钟后,保温2-4小时;继续搅拌冷却至36°C时,加入1%的活性干酵母,搅拌均匀后关闭罐盖,发酵温度为30-35°C,发酵中期不得开启搅拌,酒精度>10%时停止发酵;2、醋酸发酵将1%的醋酸菌接入上述料液中,接种培养温度36°C_39°C,酒精度8%-10%,同时供给足够的氧气,培菌时间13—15天,酒精逐渐转化为醋酸;然后相应减少空气供给,当醋酸含量不再上升时,立刻将料液密封隔绝空气;3、乳酸菌发酵

市场上的酵素产品复杂多样,但正规产品都是用有机蔬果、谷物,也有药食两用中草药做食材基料,通过微生物发酵产生的益生菌代谢物营养素,因此,酵素归属于发酵型功能食品。通常蔬果里的多种氨基酸、维生素、矿物微量元素等营养素分子化后,成为不需经人体消化系统即可以直接吸收的小分子营养物质。但是,目前酵素发酵的制备过程过于简单,导致产品存在成分单一、口感风味浅薄、营养成分吸收不充分的问题,不能够充分地分解原料中的物质,仍存在营养成分的不易于人体吸收或有效成分人体利用率低的问题。同时,现有酵素生产工艺中,还存在生产周期过长的问题。因此,亟需开发一种原材料利用充分的SOD果蔬酵素,以获得满足口感风味良好、营养成分含量高要求的发酵酵素产品。